

Slane zavrslame



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kvasac:

- **150 ml** mleka
- **20 g (1/2 paketa)** svežeg kvasca
- **1/2 kašike** šećera
- **2 kašike** mekog brašna

Testo:

- **200 g** mekšalog putera
- **oko 400 g** mekog brašna
- **pripremljen** kvasac
- **1** žumance
- **1 kašičica** soli

Finale:

- **1** žumance za premazivanje
- **za posipanje** krupna so
- **za posipanje** susam, laneno seme, kikiriki, mak

Priprema

Kolicine su za dve ture u plehu od šporeta. U zavisnosti od velicine modlica može da izadje više od 80 komada. Pripremiti pleh od šporeta i postaviti hartiju. Prosejati brašno. Izdrobiti dve kašike oljuštenog, neslanog, kikirikija pomocu oklagije, ili ga iseckati nožem. Žumance za premazivanje pomešati s par kapi vode. Smlaciti mleko, pa u njemu rastopiti kvasac i dodati šećer i brašno. Dobro izmešati, pokriti i ostaviti desetak minuta da fermentira.

U vecu ciniju dodati 2/3 prosejanog brašna, a 1/3 ostaviti za kasnije dodavanje i mešenje. U brašno utrljati puter. Dodati žumance, kvasac i so. Zamesiti testo rukama dodajuci po malo preostalog brašna, a kada smo formirali kompaktnu smesu - stati s dodavanjem brašna, bez obzira na navedenu kolicinu. Ne cekati da testo poraste, vec ga odmah rastanjiti oklagijom na debljinu jednog santimetra. Vaditi modlicama razlicite oblike. Redjati ih na pleh, premazati žumancetom i posuti krupnom solju i semenkama.

U meuvremenu zagrejati rernu na 200°C. Staviti pecivo u vrucu rernu i peci 10-15 minuta, ili dok "zavrzlane" ne porumene. Nadgledati proces kroz staklo na rerni, pa izvaditi pleh na vreme.

Savet

Jednostavno - grickalice koje idu uz razgovor, zabavu, ili uz gledanje filma :) Možemo ih napraviti ranije i zamrznuti, a neposredno pred posluženje ispei bez prethodnog odmrzavanja.